

## Gâteau amandine au caramel, sauce chocolat

Préparation 45 mn

Cuisson 50 mn

Réfrigération 8 h

Les ingrédients pour 8 personnes :

Pour le bavarois :

300g de sucre

20 cl de lait

4 jaunes d'oeufs

5 feuilles de gélatine

40 cl de crème liquide entière

Pour le biscuit :

100 g d'amandes en poudre

100 g de sucre glace

30 g de farine

2 oeufs + 3 blancs

30 g de beurre fondu

Pour le décor :

50 g de pralin

Quelques physalis

200 g de chocolat ( surtout pas plus de 63 % de cacao )

10 cl de lait

10 cl de crème liquide

Préparation du biscuit :

Séparer les 2 jaunes des blancs et les battre avec le sucre glace jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Pendant ce temps monter les 5 blancs en neige ferme et les incorporer délicatement au mélange précédent en ajoutant peu à peu les amandes en poudre, le beurre fondu puis la farine. Beurrer un moule à manqué antiadhésif de 24 cm au moins ou utiliser un moule en silicone et verser la pâte dans le moule. Faire cuire à four préchauffé à 180° pendant 40 mn environ (30 mn ont suffi dans mon four). Quand le gâteau est refroidi le retourner sur une grille et avec un grand couteau à lame souple retirer le croûte du dessus et ensuite le découper à la taille d'un cercle à entremets de 22 cm de diamètre.

Préparation du bavarois :

Faire un caramel avec 250 g de sucre et 4 c à s d'eau. Porter le lait à ébullition. Ajouter le lait avec précaution au caramel ( attention aux projections ) et porter à ébullition en mélangeant.  
Ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.  
Fouetter dans un saladier les 4 jaunes d'oeufs avec les 50 g de sucre restants jusqu'à blanchiment. Verser dessus la crème caramel en mélangeant bien et reverser dans la casserole. Cuire sur feu doux en remuant jusqu'à ce que la crème nappe le dos de la cuillère ( ne surtout pas faire bouillir ). Égoutter et essorer les feuilles de gélatine et les ajouter hors du feu dans la crème en mélangeant bien. Passer la crème caramel au chinois et la laisser refroidir en la remuant de temps en temps pour empêcher la gélatine de prendre.  
Monter la crème liquide en chantilly et l'incorporer délicatement à la crème caramel refroidie mais encore liquide.  
Mettre le biscuit dans le cercle à entremets posé sur la plat de présentation et le recouvrir avec le bavarois en lissant la surface.  
Mettre au frais 8 heures.

Faire fondre le chocolat avec la crème et le lait en mélangeant. Si la sauce est un peu trop épaisse ou trop chocolatée rajouter un peu de lait.

Pour le service retirer le cercle à entremets en le chauffant légèrement avec un sèche-cheveux. Saupoudrer le gâteau de pralin et décorer avec des physallis et servir avec la sauce chocolat.

Péché de gourmandise  
<http://pechedegourmand.canalblog.com>